DATOS DEL PRODUCTO

NOMBRE: FLAMENQUIN YORK 2,88 K		**MARCA:** FRIPOZO
PESO NETO ENVASE: 2,88 KG	**PESO NETO EMBALAJE:**	**FORMATO:** 1 x 2,88 KG

DESCRIPCION: preparado de carne compuesto por una loncha de fiambre enrollada sobre un churro de carne picada, enharinado, encolado, empanado y ultracongelado individualmente.

DATOS DEL FABRICANTE

NOMBRE: FRIPOZO, S.A.	**R.S.I.:** 26.02720/MU

DIRECCION COMERCIAL/DIRECCION FACTORIA:
AVDA. JUAN CARLOS I, 99 – 30.565 – LAS TORRES DE COTILLAS (MURCIA).

LISTA DE INGREDIENTES

Fiambre de carne (36%) [magro de cerdo, agua, fécula de patata, sal, proteína de soja, proteína de leche, dextrosa de maíz, lactosa, aromas, estabilizadores (E-450iii y E-407), antioxidante (E-316), potenciador de sabor (E-621) y colorante natural (E-120)], carne de cerdo (27%), agua, pan rallado [harina de trigo, agua, sal, levadura y colorantes (E-160e y carotenos)], harina de trigo, almidón de maíz, ajo, aromas, proteína de soja, sal, dextrosa, especias, plantas aromáticas, estabilizador (E-451i) y espesante (E-464).

COMPOSICION NUTRICIONAL

ENERGIA (KCAL/100 G)	173
(KJ/100 G)	728
PROTEINAS (G/100 G)	9,2
HIDRATOS DE CARBONO (G/100 G)	20,7
de los cuales:	
Azúcares (g/100 g)	3,1
GRASAS (G/100 G)	5,9
de las cuales:	
Saturadas (g/100 g)	2,5
SAL (G/100 G)	1,5

DECLARACION DE OMG Y ALERGENOS

OMG	Este producto no contiene ningún ingrediente que contenga o esté compuesto por Organismos Modificados Genéticamente, de acuerdo con los Reglamentos (CE) Nº 1829/2003 y 1830/2003.
ALERGENOS	Contiene: soja, leche y gluten de trigo.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

ASPECTO	Flamenquines bien formados y uniformemente empanados.
COLOR	Propio de los diferentes ingredientes.
TEXTURA	Recubrimiento muy ligero y crujiente, núcleo firme y consistente.
SABOR	Propio de los diferentes ingredientes.

CARACTERISTICAS FISICAS

PARAMETROS	TOLERANCIAS
Nº unidades/envase	32
Forma de la unidad	cilíndrica
Longitud unidad	160 mm
Diámetro unidad	27 mm
Peso de la unidad	95-99 g
Fiambre (loncha)	29-33 g
Churro (carne picada)	36-38 g
Recubrimiento	25-34%
Tipo de pan rallado de adorno	Grano medio-fino color naranja

CARACTERISTICAS QUIMICAS

PARAMETROS	TOLERANCIAS
Humedad	63,2% máx.
Proteína	8,8% mín.
Hidratos de carbono	21,8% máx.
Grasa	5,3% máx.

VIDA UTIL

18 meses desde la fecha de fabricación (si la temperatura de conservación es igual o inferior a – 18 ºC).

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

PARAMETROS	m	M	n	c
E. coli	10 ufc/g	10^2 ufc/g	5	0
Salmonella spp.	Ausencia/25g	Ausencia/25g	5	0
Listeria monocytogenes	10^2 ufc/g	10^2 ufc/g	5	0

MODO DE EMPLEO

Añada los Flamenquines directamente congelados, y preferiblemente de uno en uno, a la sartén o freidora con abundante aceite muy caliente (180 ºC) y fríalos hasta que se doren al gusto (4-5 minutos). Si desea reducir el contenido de grasa del producto, escúrralo bien y colóquelo unos instantes sobre una servilleta de papel absorbente.
El posible fraccionamiento del producto permite darle varios usos, conservando el que no se gaste en estado congelado.
El producto descongelado puede permanecer en el frigorífico durante 24 horas.

POBLACION DE DESTINO

Todos los consumidores excepto alérgicos a los alimentos (ver declaración de alérgenos).

POSIBLE MAL USO POR EL CONSUMIDOR

No respetar la cadena de frío.
No respetar la vida útil del producto en función del equipo de conservación empleado en el hogar.
Superar la fecha de consumo preferente.
Descongelar previamente el producto antes del consumo (no recomendado).
Volver a congelar una vez descongelado.

CONSERVACION Y TRANSPORTE

Mantener a temperatura igual o inferior a – 18 ºC.

ESPECIFICACIONES DEL EMBALAJE

MATERIAL:

ESPECIFICACIONES DEL ENVASE

MATERIAL: caja de cartón ondulada marca Fripozo y bolsa de polietileno neutra.

IDENTIFICACION DEL LOTE: expresado mediante 4 dígitos (el primero es la última cifra del año de fabricación y los 3 siguientes son el día del año de fabricación).

CONSUMO PREFERENTE: expresado por mes (2 dígitos) y año (4 dígitos).

PALETIZACION

Nº CAJAS POR PALET (1,20 x 0,80 M): 216.

Nº CAJAS POR PISO: 18.

Nº PISOS: 12.

PESO NETO PALET: 622,1 KG.

LEGISLACION APLICABLE

R.D. 1334/1999 (BOE nº 202 de 24/08/1999), por el que se aprueba la Norma general de de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
Reglamento (UE) nº 10/2011, de 14/01/2011, relativo a los materiales destinados a entrar en contacto con los alimentos.
R.D. 930/1992 (BOE nº 187 de 05/08/1992), por el que se aprueba la Norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.
R.D. 142/2002 (BOE nº 44 de 20/02/2002), por el que se aprueba la Lista positiva de de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios.
Reglamento (CE) nº 2073/2005, de 15/11/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
R.D. 1109/1991 (BOE nº 170 de 17/071991), por el que se aprueba la Norma general relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana.
Reglamento (CE) nº 853/2004, de 29/04/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
Reglamento (CE) nº 852/2004, de 29/04/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

REVISADO	APROBADO
Fecha: 16/03/2012	**Fecha:** 16/03/2012
Fdo.: Mª Piedad Piñera Control de Calidad	**Fdo.:** Manuel Garre Director Técnico